

Jabłka zapiekane z kogłem - mogłem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4
cukier	8 łyżeczek
konfitura	4 łyżeczki
cukier waniliowy	1
szczypta cynamonu	
jabłka	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka wydrążyć .Cukier utrzeć z żółtkami na kogel - mogel .Dodac wanilię i cynamon .Konfiturą wypełnić jabłka .Jabłka zawinąć w folie aluminiową tak ,by od góry można wlać kogel - mogel.Wstawić do płaskiej formy .Jabłka polać 1/3 części kogla - mogla i piec w temp. 180°C przez 50 minut.Wyjąć jabłka z piekarnika .wlać do nich pozostały kogel - mogel i podpiekac kolejne 10 -15 minut.